

อนาคตพิพิธ

OTOP ชุมชนคนรักป่า



ผลิตภัณฑ์ในโครงการพัฒนาพื้นที่
บริเวณหนองอึง อันเนื่องมาจาก



พระราชนัดริ จังหวัดยโสธร

พระราชนัดริในสมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ
สยามมกุฎราชกุமาร เพื่อช่วยเหลือรายภูรในถิ่นทุรกันดาร
และการบริหารจัดการป่า โดยชุมชนอย่างยั่งยืน

โทร. 0 4571 5690, 08 1878 4057, 08 6178 4410

กลุ่มแก้ไขบรรทัดเพื่อหนีอ (กลุ่มนิพบุคคล)

ขัดถั่งขึ้นเมื่อปี 2546 จากสมាជิคงค์ปร้าชุมชนดังมัน 7 หมู่บ้าน ที่อยู่ในเขตติดกันกลอยหมู่ 8 บ้าน ในนั้นหันหมู่ 9 บ้านท่าเย็น หมู่ 10 บ้าน คำน้ำสร้าง หมู่ 11 บ้านแจ้งน้อหมู่ 12 บ้านหนองหัว หมู่ 13 และ บ้านคำน้ำสร้าง หมู่ 15 มีสมាជิจจำนวน 62 คน คณะกรรมการซึ่งประกอบด้วยสาหกรรมเกษตร ม.เกษตรศาสตร์ (บางเขน) เป็นที่ปรึกษา ด้านการอุปกรณ์เทคโนโลยี การผลิต โดยได้รับการสนับสนุน งบประมาณดำเนินการเบื้องต้นในปี 2545-2546 จากสำนักงาน กปร. และในปี 2547-2549 ได้รับสนับสนุนงบประมาณจากโครงการตาม ยุทธศาสตร์การพัฒนาจังหวัด และกรุงเทพมหานคร จำนวน



วัตถุประสงค์ในการจัดตั้งกลุ่มเกษตรกรพ่อแม่คือเนื้อ

1. ดำเนินกิจกรรมด้านการแพร่รูปผลิตภัณฑ์อาหารจากไป
2. เพื่อสร้างงานและรายได้ให้กับสมาชิกองค์กรป้าชุมชนدمมัน 7 หมู่บ้าน
(เงินปันผลเฉลี่ยข้อละ 60 ของผลกำไร ค่าแรงต่อชิ้นสำหรับรับ
สมาชิกกลุ่มน้ำ และภาระจากกำไรสู่เพื่อนรายภูรู้สู่เก็บหากของป้า
จากการซื้อวัสดุคงในราคายังกัน)
3. เพื่อพัฒนาอาชีพให้เกิดความยั่งยืนของ 7 ชุมชน โดยงบประมาณ ได้รับ
สนับสนุนจากศรษฐ อิอิ เป็นกองทุนเพื่อพัฒนาอาชีพของ 7 หมู่บ้าน
(เงินปันผลเฉลี่ยข้อละ 60, ค่าแรงต่อชิ้นสำหรับสมาชิกกลุ่มน้ำ
และภาระจากกำไรสู่เพื่อนรายภูรู้สู่เก็บหากของป้าจากการซื้อวัสดุคง
ในราคายังกัน)
4. คืนกำไรเพื่อการพื้นฟูสภาพป่าโดยจัดตั้งกองทุนพัฒนาป่าชุมชน
คงมัน (ร้อยละ 10 ของผลกำไร)



งานพิพิธภัณฑ์ OTOP ชุมชนคนรักเมืองป่า

ผลิตภัณฑ์ปัจจุบัน



1. เนื้อโภคในน้ำเกลือทะเล อย. 351-5-58471-0001



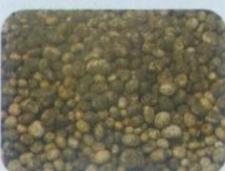
3 ไม่นับรวมใบสำคัญอื่นๆ ยกเว้นใบอนุญาตฯ ค่า 351-5-58471-0002



3. เมมเบอร์รวมทั่วภาคอีสานหมายเลขประจำตัว 351-5-58471-0003



4. អេដ្ឋីស្រុកបាត់ដូនមានរាជក្រឹង ទីលេខ ៣៥១-៥-៥៨៤៧១-០០៩៤



5. เห็นจะในน้ำเกลืออยู่ระหว่างการขอนมายเลบ อย

ผลิตภัณฑ์ในอนาคต



ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากป่า



1. การเตรียมวัตถุคุณภาพดี ก่อนโดยการซุดเพื่อ เอาดินออก ล้างด้วยน้ำสะอาด 3 ครั้ง ล้างด้วยน้ำผึ้งสมเกลือ 2 ครั้ง



2. การเตรียมภาชนะบรรจุ (ขวดแก้ว/กระป๋อง) ล้างด้วยน้ำสะอาด 3 ครั้ง ใช้ฟองน้ำถูกเบาๆ ลวกในน้ำเดือด 5 นาที



3. การเตรียมน้ำเกลือ ใช้น้ำอุ่น 1 กิโลกรัม ต่อเกลือไอโอดีน 15 กรัม กรองด้วย ผ้าขาวบาง



4. ลวกในน้ำเดือดกึ่งสุก หรือ คั่วในน้ำเกลือ



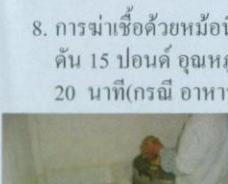
5. การบรรจุในขวดแก้ว/กระป๋อง และเติมน้ำเกลือตามปริมาณที่กำหนด



6. ปล่อยอากาศในหม้อชั่วระยะเวลา 15 นาที



7. การปิดฝา ขวดแก้วให้ปิด严ให้ล็อก พอดี กระป๋องให้แนบท้ายเครื่องดึงตะเข็บ (จะเป็นร่อง)



8. การฆ่าเชื้อด้วยหนอนั่งความดันที่ความ ดัน 15 ปอนด์ อุณหภูมิ 121 องศา เวลา 20 นาที(กรดี อหารา pH ต่ำกว่า 4.5)



9. การหล่อเย็น โดยการแช่ในน้ำสะอาด เช็ด ให้แห้ง เป็นด้วยพัดลม



10. กักเพื่อตรวจสอบ 7 วัน หากการฆ่าเชื้อไม่ สมบูรณ์ หรือการปิดฝานึก ไม่สมบูรณ์ หรือ อื่นๆ อาหารจะเน่าเสีย ภายใน 3 - 5 วัน



อายุผลิตภัณฑ์/ห่วงโซ่อุปทาน/ผลิต/กำลังการผลิต

รายการผลิตภัณฑ์	หมายเลข ลบ.	ลักษณะผลิตภัณฑ์	อายุการผลิต	จำนวนต่อชั่วโมง (ชุด)	ลักษณะผลิตภัณฑ์
1. ก๊อกเก็บน้ำดื่ม	351-5-53472-4001	547 ชุด	HR - RR.	3,000	10,000
1.1 บรรจุหุ่นยนต์ 20 ชุด/ชุด (กล่อง A)				3,000	10,000
1.2 บรรจุหุ่นยนต์ 16 ชุด/ชุด (กล่อง A)				3,000	10,000
1.3 บรรจุหุ่นยนต์ 30 ชุด/กล่อง (กล่อง B)				3,000	10,000
2. ก๊อกเก็บน้ำดื่ม	351-5-53472-4002	547 ชุด	RR - RR.	3,000	10,000
2.1 บรรจุหุ่นยนต์ 30 ชุด/ชุด				3,000	10,000
2.2 บรรจุหุ่นยนต์ 30 ชุด/กล่อง				3,000	10,000
3. เมล็ดกระเทียม	351-5-53472-4003	547 ชุด	ผลผลิตปี	3,000	10,000
3.1 บรรจุหุ่นยนต์ 30 ชุด/ชุด				3,000	10,000
3.2 บรรจุหุ่นยนต์ 30 ชุด/กล่อง				3,000	10,000
4. เมล็ดกระเทียม	351-5-53472-4004	547 ชุด	HR - RR.	3,000	10,000
4.1 บรรจุหุ่นยนต์ 30 ชุด/ชุด				3,000	10,000
4.2 บรรจุหุ่นยนต์ 30 ชุด/กล่อง				3,000	10,000
5. ก๊อกเก็บน้ำดื่ม	พร้อมหัวห้องแม่	547 ชุด	RR - RR.	3,000	10,000
5.1 บรรจุหุ่นยนต์ 20 ชุด/ชุด (กล่อง A)	หัวห้องหัวห้อง 30.			3,000	10,000
5.2 บรรจุหุ่นยนต์ 16 ชุด/ชุด (กล่อง A)	หัวห้อง 3			3,000	10,000
5.3 บรรจุหุ่นยนต์ 30 ชุด/กล่อง (กล่อง B)				3,000	10,000

เมนูแนะนำ



เม้มเปี๊ยบคลี้ย



คั่มข้าวเห็ดโคน



gang คั่วเห็ดเผา



ข้าวเห็ดโคน



ข้าวไข่เจียว



ไข่เจียวเห็ดโคน



ไข่เจียวไข่เจียว



เห็ดโคนผัดน้ำมันหอย

